

 	<b>FICHA TECNICA</b>  <b>COLORANTE CARAMELO SIMPLE CONCENTRACION</b>	Fecha 20/05/2010 17:29:00 Revisión: 00 Página 1 de 2
---	--	---

## FICHA TÉCNICA COLORANTE CARAMELO S 370

### DESCRIPCION

Nombre de la sustancia: Colorante caramelo simple concentración.  
 INS: E150

Por colorante caramelo S 370 **Clase IV o sulfito amónico**, se entiende el producto de simple concentración que se prepara mediante tratamiento térmico controlado de hidratos de carbono (edulcorantes nutritivos de calidad alimentaria y que son monómeros de glucosa y fructosa y/o sus polímeros) con o sin ácidos o álcalis, en presencia tanto de compuestos sulfiticos o amónicos que por reacción catalítica manifiestan un proceso de caramelización.

### APLICACION

**BEBIDAS:** Como colorante en las del tipo carbonatadas así como en muchas bebidas alcohólicas, como ron, coñac, etc.

**PANADERÍA, PASTELERÍA, GALLETITERÍA:** por su buena dilución en agua, su dispersión en la masa da un uniforme matiz tintóreo. No afecta el proceso fermentativo. También se utiliza en repostería, en la elaboración del pan de centeno,

**VARIOS:** en la fabricación de caramelos, de cerveza, helados, postres, sopas preparadas, conservas y diversos productos cárnicos., salsas, caldos, condimentos, carne envasada, extractos, café, polvos de cacao, alimentos para perros, etc.

### BENEFICIOS

Es con muchos el colorante más utilizado en alimentación, representando más del 90% del total de todos los añadidos.

### DOSIS DE USO

IDA indeterminada. El caramelo tiene la consideración legal de colorante natural y por tanto no está sometido en general a más limitaciones que las de la buena práctica de fabricación.

### ESPECIFICACIONES FISICO/QUIMICAS

	<u>Min.</u>	<u>Máx.</u>
Color (Absorbancia) 610 nm/2g/1.000 ml	<b>0.370</b>	<b>0.392</b>
Densidad, °Bé	<b>32.5</b>	<b>33.5</b>
Densidad (20/20)	<b>1.288</b>	<b>1.300</b>
pH	<b>2.5</b>	<b>3.2</b>
Viscosidad		<b>300</b>
Carga coloidal	<b>Negativa</b>	
Olor/Sabor	<b>Característico</b>	
Nivel de sulfitos, ppm		<b>1000</b>
Mercaptanos	<b>Negativo</b>	
Sedimentos	<b>Ausencia</b>	

### ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

	<u>Min.</u>	<u>Máx.</u>
Recuento de Bacterias/g	---	<b>25</b>
Hongos/g	---	<b>15</b>
Levaduras/g	---	<b>15</b>
GMO	<b>no detectable</b>	

Fecha de edición: 20/05/2010 17:29:00	Fecha de actualización:	Fecha de aprobación: 20/05/2010
Realizado:  FTP 009	Supervisado:	Aprobado:  RT

 	<b>FICHA TECNICA</b>  <b>COLORANTE CAMELO</b> <b>SIMPLE CONCENTRACION</b>	Fecha 20/05/2010 17:29:00 Revisión: 00 Página 2 de 2
---	--	---

<b>ALMACENAMIENTO</b>
-----------------------

En condiciones normales de manipuleo y conservación el producto se mantiene inalterable durante 12 meses.

<b>IDENTIFICACIÓN HAZARDS</b>
-------------------------------

**Contactos con los Ojos:** enjuagar con abundante agua fría. En caso de irritación, consultar a un medico.

**Contacto con la Piel:** lavar con agua y jabón. En caso de irritación, consultar a un medico.

**Ingestión:** En caso de presentar algún síntoma, consultar a un medico.

**Inhalación:** NO APLICABLE

<b>PACKAGING</b>
------------------

- Baldes x 27 Kg
- Bidón x 40 Kg
- Tambor lata x 260 Kg
- Tambor plástico x 265 Kg
- Contenedor x 1300 Kg
- Granel

<b>LEGALES</b>
----------------

Regulaciones Locales: COL (INS 150d)  
Según CAA – Capitulo XVI (Art. 1324 – RES 1541, 12.09.90)  
FAO Food and Nutrition Paper 34 (1986) y sus modificaciones

<b>PAIS DE ORIGEN</b>
-----------------------

Argentina.

<sup>1</sup> La información suministrada en este documento representa datos generales acerca del producto. Ante cualquier consulta sobre la aplicación del mismo en su proceso y/o sobre la descripción de las técnicas de control, recomendamos pedir asesoramiento técnico a nuestras oficinas.

Fecha de edición: 20/05/2010 17:29:00	Fecha de actualización:	Fecha de aprobación: 20/05/2010
Realizado:  FTP 009	Supervisado:	Aprobado:  RT